

Valorizzazione del patrimonio gastronomico della Valle d'Aosta (istituzione dell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali) Art. 8 del decreto legislativo 30 aprile 1998, n.173

Scheda identificativa

Categoria: **Prodotti di origine animale (miele)**

Scheda 3.3

Nome del prodotto, compresi sinonimi e termini dialettali: **Miele millefiori di montagna (mi de fleur de montagne)**

Territorio interessato alla produzione: intero territorio della Regione Autonoma della Valle d'Aosta

Descrizione sintetica del prodotto:

Miele prodotto sul territorio della Regione Autonoma della Valle d'Aosta in presenza della specifica essenza botanica. Viene prodotto sia in primavera che in estate a quote montane più basse che durante il periodo estivo a quote più elevate.

La metodica di lavorazione non è mai stata codificata in maniera definitiva ed accettata da tutti i produttori ma è stata tramandata oralmente tra le diverse generazioni; se ne desume che il metodo descritto è una accettabile metodica di produzione che può subire modifiche in base alla tradizione tramandata di padre in figlio.

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura:

Si tratta di un miele prodotto durante il periodo di fioritura delle diverse essenze prative, arbustive o arboree siano esse latifoglie o conifere e presenti nei diversi areali botanici della regione, da alveari situati in prossimità delle fonti nettarifere. Nello spettro pollinico del miele millefiori di montagna non vi sono componenti predominanti tali da conferire caratteristiche gustative ed olfattive spiccate che ne alterino l'equilibrio predominante e tale da conferire le caratteristiche specifiche al miele prodotto. Lo spettro pollinico è decisamente vario e complesso con presenza più o meno importante di forme polliniche che vanno da predominanti a isolate o indicatrici.

Il miele viene raccolto, smelato in appositi smelatori, fatto riposare in maturatori e, raggiunte le caratteristiche imposte dalla legge, invasettato.

Materiali ed attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento:

Bisogna disporre almeno di

Smelatore

Maturatore

Utensili o apparecchiature varie specifiche

Filtri

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e di stagionatura

Relativamente ai locali di lavorazione, il miele millefiori di montagna si produce in locali autorizzati all'uso e secondo le specifiche disposizioni del Servizio veterinario locale.

La conservazione avviene in locali tali da assicurare, anche con accorgimenti tecnici, una adeguata temperatura in relazione al periodo di conservazione.

Elementi che comprovino che le metodiche siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni:

Il miele in Valle d'Aosta è prodotto da sempre e documenti storici attestano l'esistenza di questo allevamento fin dal 1300. La produzione di miele millefiori di montagna è una produzione praticamente costante essendo multiflorale e quindi rappresenta un tipo di miele da sempre prodotto in Valle d'Aosta.